07/2008

Mod: CFE 101/R

Production code: 697503



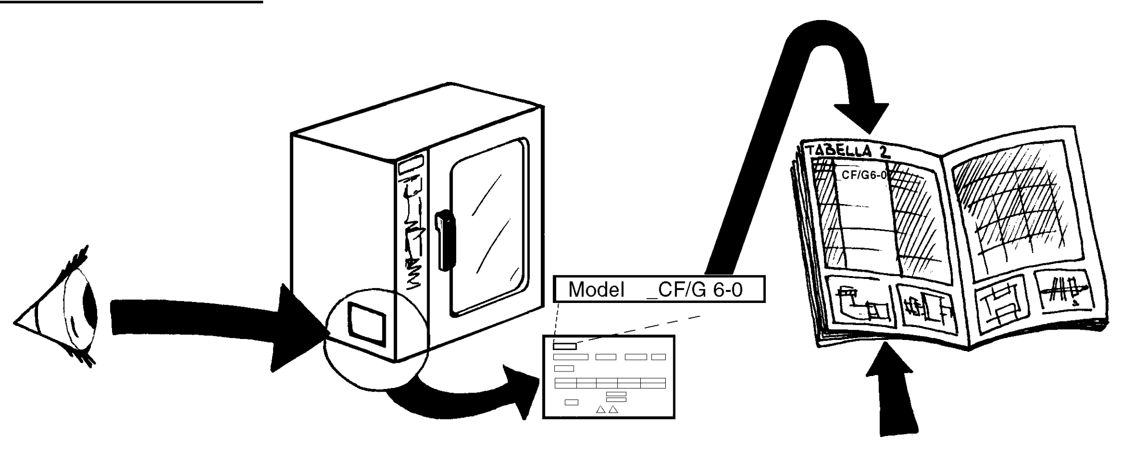
HORNOS DE CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EL USO (válido para España)

ÍNDICE

Página

Identificación del aparato



I. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. DESCRIPCIÓN DEL HORNO

Este manual de instrucciones sirve para varios modelos de hornos.
Consultar la Tabla 1**"Datos técnicos"** para conocer los detalles de cada modelo**.**

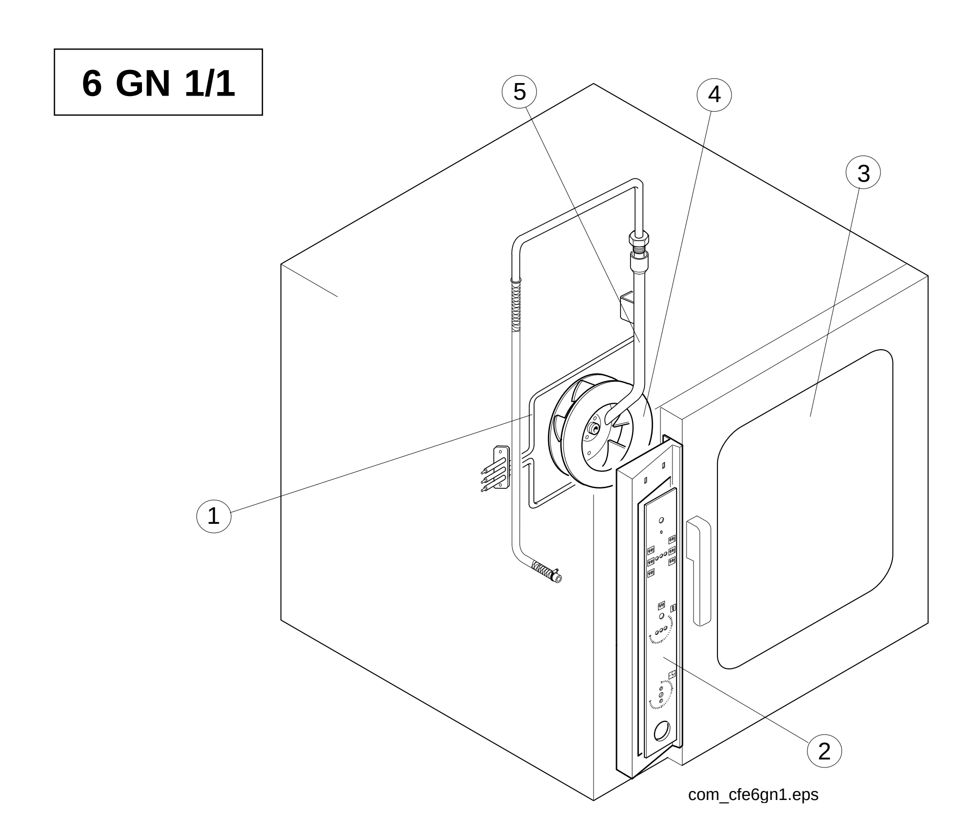
El aparato tiene las siguientes características:
• Medición de la temperatura con termómetro
• Sonda termostática (pincho) para medir la temperatura en el centro del producto (sólo en algunos modelos).
• Lámparas para iluminar la cámara.
• Puerta de cristal doble: mayor confort en la cocina y bajas temperaturas superficiales.

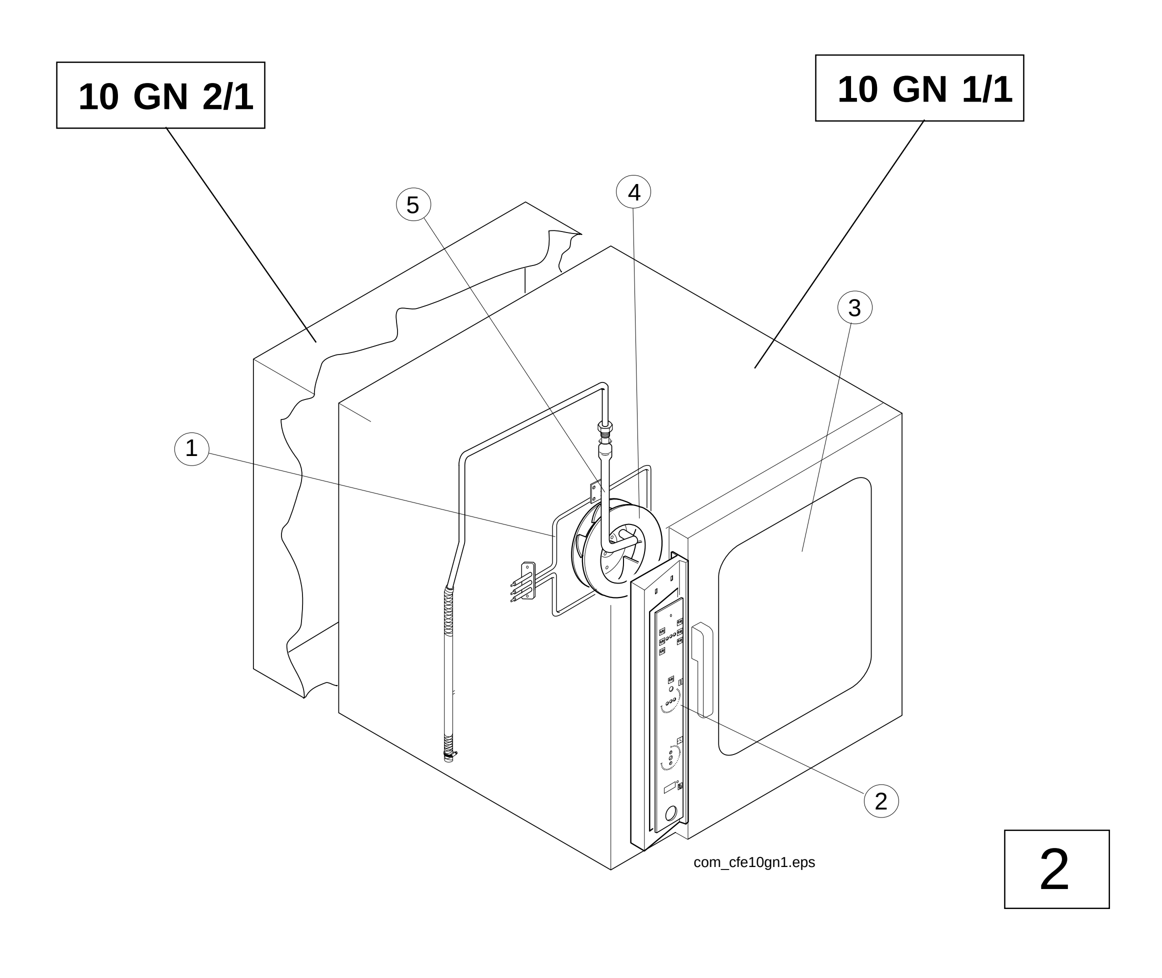
2. COMPONENTES PRINCIPALES

Los componentes diseñados con una línea punteada no se incluyen en los modelos:
10 GN 1/1 L2 y 20 GN 1/1.

LEYENDA:

1..quemador para cámara (convector)
5..soporte de la tarjeta electrónica
3..válvula de gas
4.....................................puerta con cristal interno (puede abrirse)
6..ventilador de la cámara de cocción
6..pulverizador de agua




10 GN 2/1
10 GN 1/1
5
4
3
1
2
com_cfe10gn1.eps
2

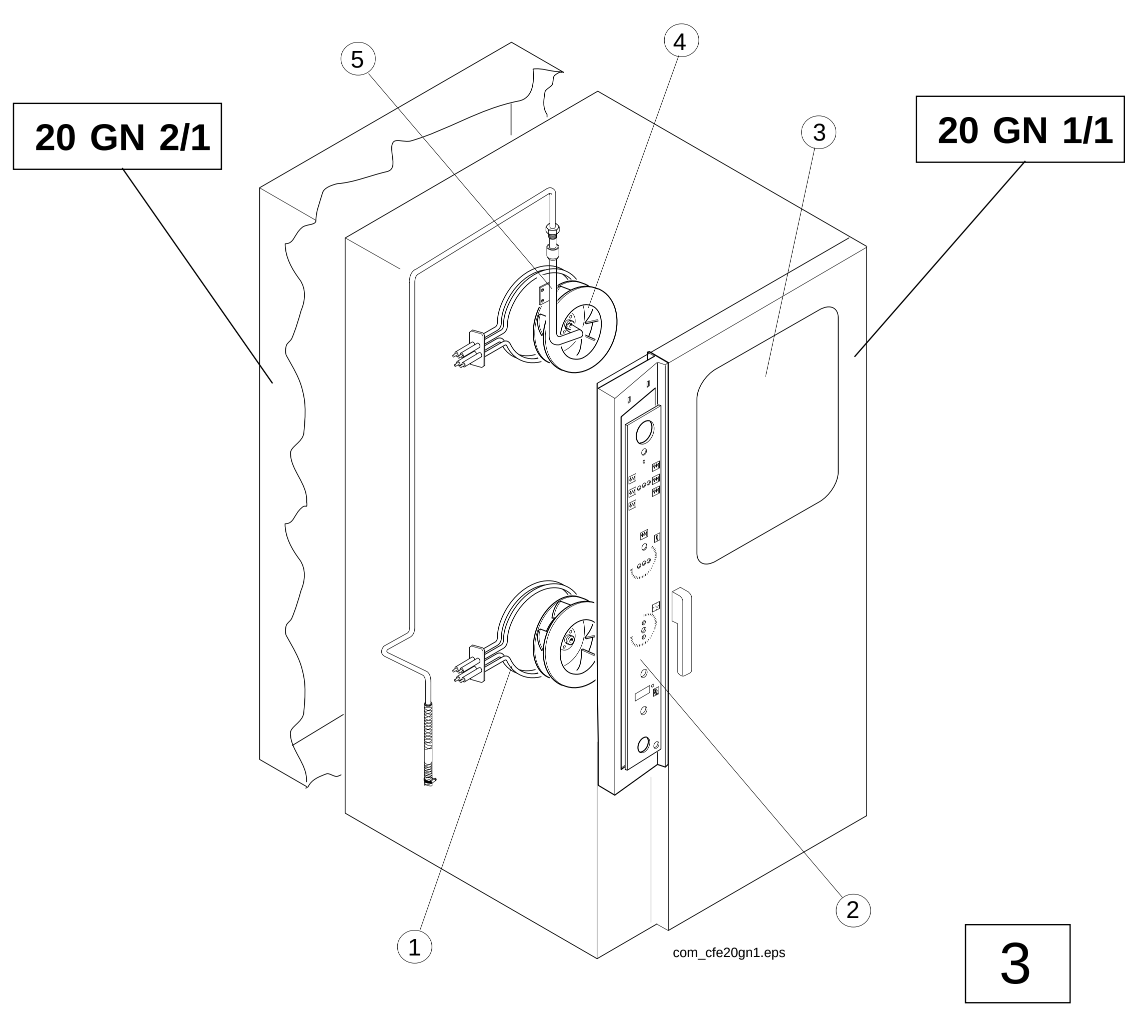

5
4
3
20 GN 2/1
20 GN 1/1
2
1
com_cfe20gn1.eps
3

TABLA 1: DATOS TÉCNICOS

MODELOS 380...400V 3N~

FIGURAS	1	2		3	
n° DE REJILLAS	**6 GN 1/1**	**10 GN 1/1**	**10 GN 2/1**	**20 GN 1/1**	**20 GN 2/1**
Model *	**_CF/E 6-0**	**_CF/E 101/1**	**_CF/E 102/1**	**_CF/E 201/1**	**_CF/E 201/1**
TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN (VOLT)	380…400 3N~	380…400 3N~	380…400 3N~	380…400 3N~	380…400 3N~
FRECUENCIA (Hz)	50	50	50	50	50
Potencia eléctrica absorbida máxima (kW)	7,7	17,3	24,5	35	49
Fusibles de línea (3 x 500V)	16-25	32-40	40-63	52	72
Sección del cable de alimentación (mm)	5x2.5	5x6	5x10	5x10	5x16
Potencia eléctrica del motoventilador (kW)	0,19	0,19	0,35	0,19	0,35
Potencia eléctrica del grupo convector (kW)	7,5	17	24	34	48
Carga máxima (kg)	30	50	100	100	180

MODELOS 230V 3~

FIGURAS	1	2		3	
n° DE REJILLAS	**6 GN 1/1**	**10 GN 1/1**			
Model *	**_CF/E 6-0**	**_CF/E 101/1**			
TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN (VOLT)	230 3~	230 3~			
FRECUENCIA (Hz)	50	50			
Potencia eléctrica absorbida máxima (kW)	7,7	17,3			
Fusibles de línea (3 x 500V)	25	50			
Sección del cable de alimentación (mm)	4 x 2.5	4 x 6			
Potencia eléctrica del motoventilador (kW)	0,19	0,19			
Potencia eléctrica del grupo convector (kW)	7,5	17			
Carga máxima (kg)	30	50			

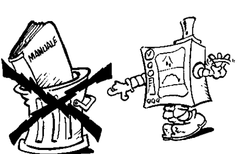
Informaciones sobre el nivel de ruidos: Los componentes funcionales de estos aparatos generan un nivel de ruidos que no supera los 70 dB (A).

* El modelo del horno está indicado en el campo **Model** de la placa de "Datos Técnicos" aplicada en la parte inferior del lateral izquierdo.

3. ADVERTENCIAS GENERALES

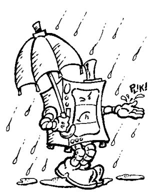
• Antes de instalar y poner en funcionamiento el aparato leer atentamente este manual de instrucciones, ya que contiene indicaciones de seguridad importantes para la seguridad de la instalación, el uso y el mantenimiento.

• Conservar en buen estado el manual de instrucciones para que pueda ser consultado por los operadores en cualquier momento o para suministrarlo con el aparato en caso de cesión del mismo.



Atención: la instalación del aparato, las operaciones de mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas debe realizarlas exclusivamente el personal especializado autorizado por el constructor.

• Este aparato deberá ser utilizado sólo para uso profesional y ha sido proyectado expresamente para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso es inadecuado.
Puede utilizarlo sólo personal especializado, que deberá controlarlo durante el funcionamiento.
• Desconectar el aparato en caso de avería o mal funcionamiento.
• Las reparaciones deberá realizarlas el servicio técnico autorizado por el constructor con piezas de recambio originales.
De no ser así, puede perjudicarse la seguridad del aparato y anularse cualquier tipo de garantía.
• Abrir la puerta del horno caliente con cuidado. Atención: pueden producirse quemaduras.
• No agregar sal a los alimentos dentro de la cámara de cocción (ver el capítulo “Instrucciones para el uso”).
Si se cocinan con frecuencia alimentos que contienen mucha sal (por ejemplo: marisco) lavar la cámara de cocción con agua abundante al terminar de usar el aparato.
• No lavar el aparato con chorros de agua directos.



• No usar productos con cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) para limpiar el acero, ni siquiera diluidos.
• No usar sustancias corrosivas (por ejemplo, ácido clorhídrico) para limpiar el suelo por debajo del aparato.
• Para mayor información consultar el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".

4. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

4.1 Embalaje

• Todos los materiales utilizados para embalar el horno son compatibles con el medio ambiente y se pueden conservar sin peligro alguno o quemar en una planta de incineración de desechos. Los componentes de material plástico que se pueden reciclar se indican como sigue:


PE

polietileno: película externa del embalaje, sobre de instrucciones, sobre de los inyectores.


pp

polipropileno: paneles superiores del embalaje, flejes


PS

poliestireno expandido: protecciones angulares

4.2 Uso

• Nuestros aparatos son estudiados y optimizados mediante pruebas de laboratorio para obtener prestaciones y rendimientos elevados. Para reducir el consumo de electricidad, gas y agua se aconseja no usar el aparato durante un tiempo prolongado vacío o en condiciones que puedan comprometer su rendimiento (por ej. puertas abiertas, tapas abiertas, etc.). Además se recomienda precalentar el aparato inmediatamente antes del uso.

4.3 Limpieza

• Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el aparato por fuera y, si es necesario, también por dentro, con productos biodegradables a más del 90%.

4.4 Desmantelamiento

• Al final del ciclo de vida del producto es preciso desmantelarlo y no desecharlo en el ambiente.
• Más del 90% de nuestros aparatos es de metal (acero inox, hierro, aluminio, chapa galvanizada, etc.) y puede ser reciclado en las plantas tradicionales de recuperación, según las normas vigentes en cada país.
• Para volver este aparato inutilizable es necesario quitar el cable de alimentación y cerrar los compartimientos (si los hay) para evitar que alguien quede atrapado en su interior.

II. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Atención: para realizar las operaciones descritas en este capítulo quitar los paneles exteriores del horno. Algunas regulaciones se realizan con el horno encendido y las partes con tensión pueden ser peligrosas.

1. LUGAR DE INSTALACIÓN

- **Instalar el aparato sólo en locales suficientemente ventilados**.

2. EMPLAZAMIENTO

- Quitar el embalaje del aparato. Eliminar la película protectora de los paneles externos sin dejar restos de cola pegada. Si es necesario retirarla con un disolvente adecuado.
- **Antes de desechar el embalaje consultar el capítulo "Ecología y medio ambiente"**
- Consultar los esquemas de instalación en las páginas iniciales de este manual de instrucciones para saber cuánto espacio es necesario para instalar el aparato y realizar las conexiones.
- Para que puedan realizarse las operaciones de mantenimiento, la superfice lateral izquierda del aparato debe estar a **50 cm** como mínimo de otras superficies, mientras que el lateral derecho debe mantenerse a **10 cm** de las superficies inflamables.
- Colocar el aparato y ajustar la altura de la superficie de trabajo regulando los pies.
- Para este aparato no está prevista la instalación empotrada.

3. CONEXIÓN ELÉCTRICA

• La conexión a la red de alimentación eléctrica debe realizarse según la normativa vigente.

• Antes de realizar la conexión verificar que la tensión y la frecuencia corresponden con las que figuran en la placa técnica.

• El aparato debe estar conectado permanentemente a la red de alimentación. Para realizar la conexión utilizar un cable de tipo H05 RN-F protegiéndolo con un tubo de metal o de plástico rígido. Si la conexión se realiza mediante un conductor ya existente, no introducir el tubo de la instalación en el aparato. Verificar que el tubo no tiene partes cortantes.

• Instalar aguas arriba del aparato un interruptor de protección con capacidad adecuada, distancia entre los contactos de 3 mm como mínimo.

Este interruptor debe estar en la instalación eléctrica permanente del edificio, cerca del aparato.

• El aparato debe conectarse a la línea de tierra de la red. Para ello, conectar el conductor de tierra al borne marcado con la letra ⏚ de la regleta de conexiones.

Además, debe incluirse en un sistema equipotencial. Esta conexión se realiza por medio del tornillo marcado con la letra ⏚, que se encuentra en la parte exterior, cerca de la entrada del cable de alimentación.

El cable equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm^2.

3.1 INSTALACIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN (Fig. "4")

Para conectar el cable de alimentación realizar las siguiente operaciones:

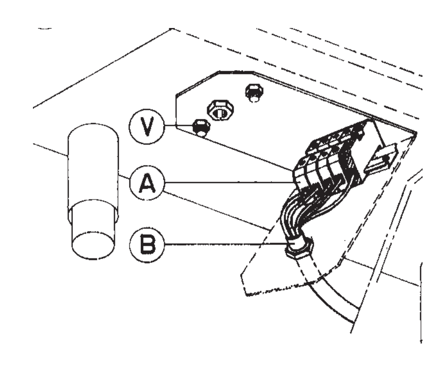
• Quitar los dos tornillos de fijación "V" del soporte de la regleta, que está colocado en el lado delantero izquierdo del fondo del aparato.

• Introducir el cable de alimentación en el orificio del prensacable "B".

• Conectar el cable a la regleta "A" como puede verse en el esquema eléctrico que se adjunta y sujetarlo con el prensacable.

• Cerrar el soporte fijándolo con los tornillos.

El constructor declina toda responsabilidad si no se respetan las normas de prevención de accidentes.



4

4. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

(Ver los esquemas de instalación que se encuentran en las primeras páginas de este manual de instrucciones)

Conectar el conducto de entrada del agua “C” a la red de distribución correspondiente mediante un filtro mecánico y una llave de paso. Antes de conectar el filtro, dejar correr un poco de agua para limpiar las partículas de hierro que puede haber en el conducto.

• Alimentar el conducto de entrada con agua potable a 150-250 kPa (1,5 – 2,5 bar) de presión.

5. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

El horno cuenta con los siguientes dispositivos de seguridad:

-Fusibles de protección(ver el esquema eléctrico): están situados detrás del panel de mandos.

Para sustituirlos desenroscar el tapón de retención y reemplazarlos por otros de la misma capacidad. La capacidad aparece indicada en la etiqueta aplicada al lado del fusible.

- Termostato de seguridad de la celda del horno: dispositivo con restablecimiento manual situado detrás del panel de mandos. Corta la alimentación del calentamiento por convección.

El restablecimiento del termostato debe realizarlo personal técnico especializado una vez eliminadas las causas de la interrupción.

- Interruptor térmico interno del motoventilador: secciona el fusible F1 (ver esquema eléctrico) en caso de recalentamiento del motoventilador interrumpiendo el funcionamiento del horno. El restablecimiento del interruptor debe realizarlo personal técnico especializado una vez eliminadas las causas de la interrupción y sustituido el fusible F1 por otro de las mismas características.

Para sustituir un fusible desenroscar el tapón de retención y colocar otro fusible de la misma capacidad. La capacidad aparece indicada en la etiqueta aplicada al lado del fusible.

6. CHEQUEO DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner en funcionamiento el aparato siguiendo las indicaciones del capítulo "Instrucciones para el uso";
- Explicar al usuario el funcionamiento del aparato y las operaciones de mantenimiento ordinario y de limpieza con la ayuda del manual de instrucciones.

Atención:
- cuidado con las zonas calientes de la superficie externa cuando el aparato está funcionando.
- No cubrir los sistemas de evacuación que se encuentran en la parte superior del aparato.

7. MANTENIMIENTO

Abrir el panel de mandos, el panel lateral izquierdo y el panel posterior para acceder a los componentes que necesitan mantenimiento ordinario.

8. ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS CAUSAS

Durante el uso habitual del aparato se pueden presentar los siguientes problemas:

El calentamiento de la cámara de cocción no se verifica o es insuficiente.

Posibles causas:

- Intervención del limitador de temperatura cámara de cocción.
- Elementos resistivos dañados.
- Se ha dañado la bobina contactores relativos a los elementos.
- Sonda termostática dañada con configuración error EPt1.
- El controlador se ha dañado.

No es posible efectuar la regulación de la temperatura del horno.

Posibles causas:

- Avería en el termostato de trabajo.

El horno se desactiva.

Posibles causas:

- Intervención del fusible F1 por recalentamiento del motor.
- Intervención del fusible F2 causada por daños en alguno de los componentes del circuito auxiliar

9. UBICACIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES

(Todas las operaciones que se realicen en el interior del aparato deberá efectuarlas exclusivamente un instalador autorizado por el fabricante)

Abriendo el cuadro de mandos y el panel lateral izquierdo del aparato se obtiene acceso a los siguientes componentes:

- Electroválvula del agua.

Nota:

Abriendo el panel de mandos se obtiene acceso a todos los componentes eléctricos, incluida la regleta de alimentación (con acceso también desde el exterior a través del fondo del aparato) y los fusibles.

- Retirando el panel posterior se obtiene acceso al motor eléctrico, previa remoción de la pared de aspiración y del ventilador.

III. INSTRUCCIONES PARA EL USO

Leer atentamente este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento el aparato, ya que contiene la información necesaria para usarlo correctamente. Si desea más información sobre las características o las prestaciones de cocción, consulte al revendedor.

• No apoyar sobre el horno bandejas o utensilios que puedan obstruir las tuberías de evacuación de humo y vapor.

• Un técnico especializado deberá verificar cada seis meses los quemadores, la regularidad de la llama y la eficacia de los componentes.

• Revisar el aparato periódicamente (al menos una vez al año). Se recomienda estipular un contrato de mantenimiento.

• Algunos modelos tienen una sonda de aguja que mide la temperatura en el centro del producto. La sonda de aguja es un componente de precisión. No golpearla, doblarla al introducirla en los alimentos, ni tirar del cable flexible (sobre todo cuando se utilizan estructuras con ruedas). **La garantía no cubre la sustitución de la sonda de aguja cuando ha sido dañada por el uso inadecuado.**

• En los ciclos de cocción húmedos es aconsejable no superar la temperatura de 200-210 ºC. Temperaturas más altas pueden reducir la eficacia de las juntas de estanqueidad de la cámara.

• Colocar los alimentos en la cámara de cocción dejando como mínimo 40 mm entre un recipiente y otro para que el aire caliente circule con facilidad.

Las temperaturas de trabajo del horno están comprendidas entre 30 y 300 °C.

- **No salar los alimentos dentro de la cámara de cocción, especialmente cuando se ha seleccionado un ciclo de “calentamiento con humedad”.**

- **Está prohibido introducir en la cámara de cocción líquidos inflamables por ejemplo líquidos con alto grado de alcohol cuando el horno está funcionando.**

1. DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

1.1 INTRODUCCIÓN

Para que sea más fácil comprender el funcionamiento del horno dejar abierta la figura plegable del panel de mandos mientras se lee el manual (ver la última página del manual). A continuación se describen todas las funciones de los distintos modelos de la gama.

Algunas funciones son comunes a todos los modelos, mientras que otras son exclusivas de algunos de ellos.

1.2 PANEL DE MANDO

(ver la figura de la última página del manual)

P – Mirilla de la llama del piloto

A – Indicador luminoso de “tensión” verde

B – Indicador luminoso de “termostato en funcionamiento” naranja

C – Selector de “tipos de cocción” con las siguientes posiciones de uso:

1 - Calentamiento con humedad baja
2 - Calentamiento con humedad media-baja
3 - Calentamiento con humedad media
4 - Calentamiento con humedad media-alta
5 - Calentamiento con humedad alta
6 - Ventilación sin calentamiento
7 - Calentamiento seco

D – Termostato, regulación: 30 – 300 ºC

E – Temporizador, regulación 0 – 120 min, “ ∞ ”

F – nterruptor para seleccionar el ciclo de cocción con la sonda de aguja. Desactiva el temporizador si está activado y permite la visualización de la temperatura de la sonda de aguja en “G1”).

G – Mando para seleccionar la temperatura en el centro del producto (entre 50 y 99 ºC)

G1– Display:
· visualiza la temperatura seleccionada;
· visualiza la temperatura medida por la sonda de aguja durante el ciclo.

T – Termómetro (en los modelos que lo incluyen)

Nota: los componentes para la cocción con aguja están situados en el área “**K**” (figura pág.127).

USO DEL HORNO

2. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

(ver la figura de la última página del manual)

Introducción

Antes de poner en funcionamiento el aparato encender el interruptor general de la instalación eléctrica y abrir las llaves de paso del agua.

2.1 ENCENDIDO

- Girar el mando del selector “C” hasta la posición “7”; el indicador luminoso verde “A” se enciende para indicar que el aparato tiene tensión.
- Girar el selector “C” hasta la posición del tipo de cocción deseado. (Ver apartado 3)
- Seleccionar la temperatura de cocción girando el mando del termostato “D”.
- Seleccionar el tiempo de cocción girando el mando del “temporizador “E”.
  El indicador luminoso “B” se ilumina al encenderse los quemadores.
- Una vez terminada la cocción se dispara durante un minuto aproximadamente la alarma acústica.

Nota:

Antes de realizar un ciclo húmedo, se aconseja precalentar la cámara a 100 °C de temperatura seleccionando el ciclo de “calentamiento seco”.

2.2 APAGADO

- Girar el mando “C” hasta la posición “0”, indicador luminoso “A” apagado.
- Cerrar las llaves de paso del agua.
- Desactivar el interruptor automático instalado aguas arriba del aparato.

3. TIPOS DE COCCIÓN

(ver la figura de la última página del manual)

Encender el horno, indicador luminoso verde “A” encendido.

3.1 CICLO DE “CALENTAMIENTO CONTINUO”

Para realizar un ciclo de calentamiento continuo, seleccionar la temperatura deseada girando el mando “D” y colocar el mando del temporizador “E” en la posición “ ∞ ”.

3.2 CICLO DE “CALENTAMIENTO CON HUMEDAD

Comprobar que la llave de paso del agua está abierta. Si durante la cocción es necesario aumentar la humedad en el interior de la cámara del horno:

- Colocar el selector “C” en la posición del tipo de cocción deseado:

1. Calentamiento con humedad baja
2. Calentamiento con humedad media-baja
3. Calentamiento con humedad media
4. Calentamiento con humedad media-alta
5. Calentamiento con humedad alta

- Seleccionar la temperatura y el tiempo o la temperatura en el centro del producto del ciclo de cocción.

3.3 CICLO DE “CALENTAMIENTO SECO”

Para realizar un ciclo de “calentamiento seco”, es decir sin humedad:

- girar el selector “C” (fig.3) hasta la posición “7”, regulando el termostato y el temporizador de acuerdo con las necesidades del tipo de cocción.

3.4 ENFRIAMIENTO RÁPIDO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Para enfriar rápidamente la cámara del horno después de realizar un ciclo de cocción:

- Abrir la puerta del horno y girar el selector “C” hasta la posición “6”.

El tiempo de funcionamiento del ventilador lo determina el usuario.

3.5 USO DE LA SONDA DE AGUJA

La sonda de aguja (en los modelos que la incluyen) permite controlar la temperatura que debe alcanzar el centro del producto. Puede utilizarse en los ciclos de cocción 1, 2, 3, 4, 5 y 7.

Atención: la sonda de aguja es un componente de precisión. No golpearla, forzarla al introducirla, ni tirar del cable flexible (especialmente cuando se utilizan estructuras con ruedas). La garantía non cubre la sustitución de la sonda de aguja dañada por un el inadecuado.

- Seleccionar el ciclo de funcionamiento como se indica en el apartado 2.
- Extraer la sonda de aguja de su sede e introducirla en el producto sin forzarla excesivamente, colocando la punta (parte sensible) en el centro del producto.
  Cerrar la puerta del horno.

- Activar el interruptor “F” de ciclo de cocción con sonda de aguja (se desactiva el temporizador).
- Girar el mando “G” hasta que en el display “G1” se visualiza la temperatura deseada.
  A continuación se pone en marcha el ciclo de cocción y en el display “G1” se visualiza la temperatura medida por la sonda de aguja en el centro del producto. Cuando la temperatura en el centro del producto iguala la temperatura seleccionada el ciclo se para. Esta última puede modificarse durante el funcionamiento.
- Al terminar la cocción se dispara la alarma acústica durante un minuto aproximadamente.

4. APAGADO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería desactivar el aparato:
• Desactivar el interruptor automático de alimentación eléctrica colocando aguas arriba del aparato y cerrar las llaves de paso del agua.
• Dirigirse al servicio técnico especializado autorizado por el constructor.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

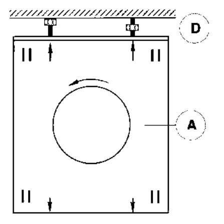
• Al finalizar el turno diario de trabajo limpiar la cámara del horno con productos adecuados, respetando los consejos del fabricante de los mismos.
• No lavar el aparato con chorros de agua directos.
• No usar productos con cloro (lejía, ácido clorhidrico, etc.) para limpiar el acero, ni siquiera diluidos.
• No usar sustancias corrosivas (por ejemplo ácido clorhídrico) para limpiar el suelo por debajo del aparato.

Para facilitar la limpieza de la cámara de cocción, quitar las guías para carros portabandejas, los difusores laterales de apoyo bandejas y la pared aspiradora.

• Para desmontar cada **difusor** de la cámara de cocción realizar las siguientes operaciones:
- Levantar el difusor, girarlo para desenganchar las dos clavijas delanteras de fijación y extraerlo sacando los topes de enganche de los orificios de la pared de aspiración.
Para volver a montarlos repetir las operaciones en orden inverso.

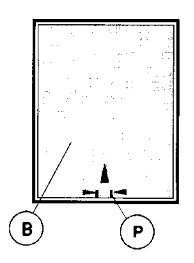
Para desmontar la **pared aspiradora “A”** (fig. 5) de la cámara de cocción realizar las siguientes operaciones:
- después de quitar los difusores laterales destornillar los dos tornillos “D” y, si es necesario, aflojar los tornillos de fijación del humidificador “E” y empujarlo hacia abajo.
- levantar la pared aspiradora y extraerla de los dos pernos inferiores de la cámara del horno;
  Nota: las 2 flechas que hay en la pared aspiradora indican las posiciones de los orificios de los pernos inferiores.

Para volver a montar el componente repetir las operaciones en orden inverso.



5

• Limpiar el **filtro para grasas “B”** al menos cada tres ciclos de cocción.
Si no se respeta esta norma de mantenimiento el filtro genera efectos anómalos en la cocción.
Para facilitar la limpieza del filtro desmontar la rejilla de aspiración quitando el tope elástico "P" que se encuentra a lo largo del borde del filtro. Para extraer el tope empujar los dos extremos del mismo y separarlo del borde.
Limpiar con cuidado las rejillas del filtro: los bordes son irregulares. Usar guantes de protección.

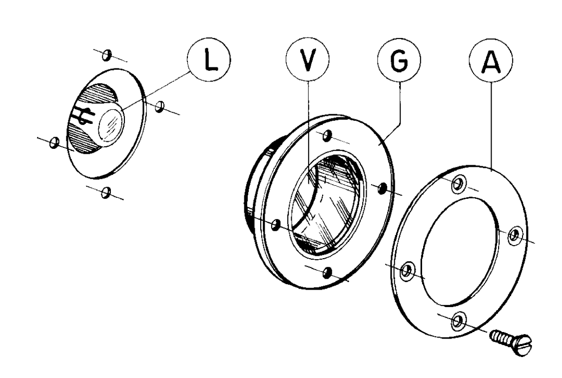


6

Limpieza del conducto de evacuación de la cámara de cocción
Limpiar periódicamente el conducto de evacuación desde la salida de la cámara de cocción.

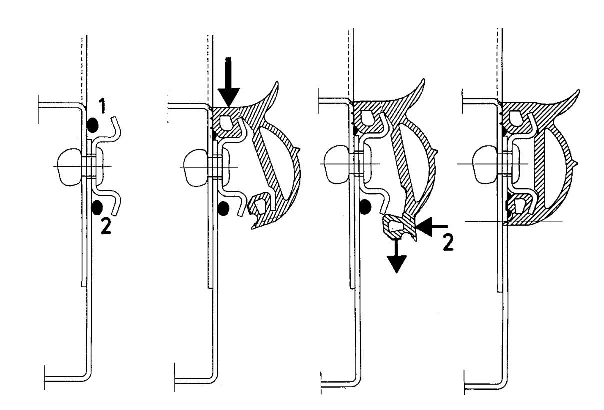
• Limpiar a diario las partes de acero inoxidable con agua jabonosa templada, aclarar con abundante agua y secar.
• No limpiar el acero inoxidable con estropajos, cepillos o rascadores de acero común, ya que dejan partículas de hierro que pueden oxidarse.
• Si el aparato no va a ser utilizado durante largo tiempo:
- Desconectar la alimentación eléctrica y cerrar las llaves de paso del agua;
- Pasar un paño humedecido con aceite de vaselina por las superficies de acero para formar una película protectiva;
- Airear periódicamente el local en el que está instalado el horno.

Sustitución de la bombilla de la cámara (Fig."7")
Para sustituir la bombilla de la cámara cuando se funde, realizar las siguientes operaciones:
• Desenchufar el aparato.
• Quitar los cuatro tornillos que fijan el anillo "A" y sacar el cristal "V" junto con la junta de estanqueidad "G" .
• Quitar la bombilla halógena "L" y sustituirla con otra de las mismas características (12 V - 20 W - 300 °C), utilizando un trozo de papel o un paño limpio para no tocarla con los dedos.
• Engrasar la junta con grasa de silicona para uso alimenticio, volver a colocar el cristal de protección dentro y fijar el anillo con los 4 tornillos.



7

Sustitución de las juntas de la puerta (Fig. "8")
Nota: La junta de la puerta es un componente que se deteriora con el tiempo. Para cambiarla cuando se endurece o rompe realizar las siguientes operaciones:
• Quitar la junta de su asiento y limpiar los restos de silicona.
• Aplicar un hilo sellador de silicona en los puntos "1" y "2" a lo largo de la moldura que sujeta la junta.
• Montar la junta nueva colocando en primer lugar el perfil interior "1" por debajo del borde de la moldura de fijación. Colocar en primer lugar las esquinas.
• A continuación introducir el perfil exterior "2" de la junta debajo de la sede, utilizando un gancho.



8